



令和3年度食品加工技術講習会

道総研

ーファストフィッシュ加工技術ー

令和4年2月10日(木) 13:30~15:15

食品加工研究センターでは食品加工関連企業の研究者・技術者等を対象に、食品加工に関する基礎的技術や応用技術の習得を目的とした講習会を開催します。

本講習会では、「ファストフィッシュ加工技術」をテーマに、これまで当センターが取り組んできた研究成果をご紹介させていただくとともに、よつ葉乳業株式会社と中谷技術士事務所のご担当者から最新の知見に基づいたご講演をいただきます。

なお、昨年度に引き続き、今年度も新型コロナウイルス感染拡大防止の観点からZoomによるオンライン形式で実施します。

 あいさつ 13:30~13:35

食品加工研究センター 食品開発部長 吉川 修司



 講演Ⅰ 13:35~14:05

「**食べやすい**水産加工食品の開発と魚骨組織の軟化メカニズム」

食品加工研究センター 食品開発部食品開発グループ主査 山田 加一朗

 講演Ⅱ 14:10~14:40

「ホエイパウダーの**魚臭低減効果**」

よつ葉乳業株式会社 営業統括部 商品開発グループ 工藤 優輝 氏



 講演Ⅲ 14:45~15:15

「**ファストフィッシュ**加工技術のトレンドと製品開発のヒント」

中谷技術士事務所 代表 中谷 明浩 氏

主催 (地独) 北海道立総合研究機構産業技術環境研究本部 食品加工研究センター
お問合せ先 食品加工研究センター 食品技術支援グループ
TEL 011-387-4116 (担当: 下岡)



食品加工研究センター
ホームページ

令和3年度食品加工技術講習会

－ファストフィッシュ加工技術－

申込締切：2月3日（木）

◆メールでお申込みの場合 food-seminar@hro.or.jp

◆FAXでお申込みの場合 011-387-4664

講習会申込書

企業名			
住所			
電話番号		FAX番号	
メールアドレス			
参加者名	所属	職	氏名
情報収集について	【本講習会をどのように知りましたか。】 <input type="checkbox"/> 当センターからの直接の案内（DM） <input type="checkbox"/> 当センターのホームページ <input type="checkbox"/> 当センターのメールマガジン <input type="checkbox"/> 当センターのフェイスブック <input type="checkbox"/> その他（ ）		

※ オンライン視聴のURLは、後日お申し込みのメールアドレスにご連絡します。

◇お問い合わせ先：食品加工研究センター食品技術支援グループ TEL 011-387-4116
(担当：下岡)